



XXIX CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA (CIC)  
2019

UACSA, UAST, UFAPE, CODAI e UEADTEC  
Universidade Federal Rural de Pernambuco  
Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação  
Coordenação de Programas Especiais



## ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE BEBIDA VEGETAL FERMENTADA SABORIZADA COM AMEIXA SECA

Daiane Gomes da Silva<sup>1</sup>, Paula Zanette Moreira<sup>1</sup>, Leonardo Pereira de Siqueira<sup>2</sup>, Caio Monteiro Veríssimo<sup>2</sup>,  
Luciana Leite de Andrade Lima<sup>2</sup>, Amanda de Moraes Oliveira Siqueiras<sup>3</sup>  
E-mail: amanda.morais@gmail.com

1 Discente do Curso de Bacharelado em Gastronomia, DTR, UFRPE.

2 Docente do Curso de Bacharelado em Gastronomia, DTR, UFRPE.

3 Coordenadora do Projeto. Docente do Curso de Bacharelado em Gastronomia, DTR, UFRPE.

A castanha-do-Pará é amplamente cultivada na região Amazônica, rica em gorduras benéficas, minerais e fitoquímicos, além do alto teor nutritivo. As bebidas fermentadas obtidas a partir de extratos hidrossolúveis vegetais (EHV) são uma alternativa nutritiva e terapêutica às pessoas que não fazem o uso de leite. O objetivo desta pesquisa foi desenvolver e caracterizar sensorialmente bebida vegetal fermentada à base de extrato hidrossolúvel de origem vegetal saborizada com ameixa seca. Para produção da bebida fermentada foram utilizadas cinco formulações para produção do EHV com diferentes concentrações de castanha-do-Pará e/ou arroz polido (0%; 25%; 50%; 75%; 100%). Após a preparação, os EHV foram inoculados de 20% de inóculo previamente ativado (cultura liofilizada Bio Rich®) e fermentados a  $42^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$  por 5 horas. Após a fermentação os extratos fermentados foram submetidos a saborização com 5% de ameixa seca e 4% de açúcar cristal. Para avaliação de qualidade, as bebidas foram avaliadas quando ao teor de sólidos solúveis totais e pH. Foram realizadas análises sensoriais com avaliadores não treinados (n=70), sendo feitos testes de aceitação e intenção de compra e descritivo com consumidor utilizando a escala *Just About Right*. Os resultados demonstram que o pH variou de 4,3 a 4,5 tornando a bebida com característica ácida. Percebeu-se que nas amostras com 100% castanha-do-Pará e 75% castanha-do-Pará e 75% de arroz polido houve maior estabilização em relação as demais formulações. Os resultados dos testes de aceitação e de intenção de compra demonstraram que a Bebida elaborada com 25% de castanha-do-pará e 75% de arroz polido alcançou melhores resultados, apresentando índice de aceitação de 73,03%, e para intenção de compra foi aprovada por 41,43% dos avaliadores. Assim, essa bebida foi considerada aceita pelos avaliadores, indicando que o produto apresenta características sensoriais adequadas e potencial para ser comercializado. Salienta-se que a estabilização ocorreu com a adição de ameixa seca e o açúcar, compondo uma bebida mais natural, livre de estabilizante, espessante e emulsificante industrial, proporcionando uma nova alternativa nutritiva com potencial de mercado para atender os indivíduos que desejam adotar uma alimentação saudável e aos que possuem restrição alimentar de origem animal.

**Palavras-chave:** Castanha-do-Pará, Arroz Polido, Fermentação, *Prunus domestica* L.

**Área do Conhecimento:** Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Realização:



Apoio:



FUNDAÇÃO APOLÔNIO SALLES  
F A D U R P E